

1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

Javaslat a

„Adamik-féle mezőberényi házikolbász”



Adamik János Papp Edit

kistermelők

06-20/9-593-406

BÉKÉS MEGYE

Készítette:

Hanó Krisztina

Mezőberény, 2014. március 12.

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Papp Edit, Adamik János kistermelők

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: **Papp Edit**
Levelezési cím: **Mezőberény, Kölcsey utca 5.**
Telefonszám: **20/9593-406**
E-mail cím: **pappedit@vipmail.hu**

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

Adamik-féle mezőberényi házikolbász

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

☒ **agrár- és élelmiszergazdaság** ☐ egészség és életmód ☐ épített környezet
☐ ipari és műszaki megoldások ☐ kulturális örökség ☐ sport
☐ természeti környezet ☐ turizmus

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

Mezőberény, Kölcsey utca 5.

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

☒ **települési** ☐ tájegységi ☐ megyei ☐ külhoni magyarság

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A kolbász disznóbélbe vagy múbélbe töltött, apróra darált húsból és szalonnából készült, különféle fűszerekkel ízesített húskészítmény. Tartósítása hagyományos élelmiszer-technológiai eljárással, füstöléssel történik.

Békés megye a kolbász hazája!

Mezőberény tipikus Békés megyei település három nemzetiségével, a tótok, svábok és magyarok örökségeivel, szokásaival, ízvilágukkal. Itt születtünk. Itt éltek őseink, apáink, nagyapáink. Tőlük tanultunk mindent, ők adták át a tapasztalataikat, szokásaikat. Tőlük tanultuk meg a tiszteletet a föld, az állatok, az ételek és az ősi hagyományok iránt. A családi hagyományos disznótorok, a módszerek, a kolbászkészítési szokások, az ősi receptek apáról fiúra öröklődtek, mi is így sajátítottuk el ezt annak idején.

Eleinte kizárólag saját fogyasztásra, később néhány jóbarát részére is készítettünk ilyen családi finomságot, majd a barátok csak jöttek, jöttek és jöttek...

2010 körül érkezett el az az idő, amikor komolyabban kezdtünk el foglalkozni a kolbászkészítéssel. Felfejlesztettük a sertésállományt, mi magunk termesztettünk egyre több – a kolbász ízesítéséhez szükséges- fűszert, kialakítottuk a gyártás, a tartósítás és a tárolás körülményeit, és persze egyre többet kezdtünk dolgozni.

Jelenleg a családi vállalkozásban kistermelőként állítjuk elő termékeinket. Kizárólag saját nevelésű sertéseket dolgozunk fel, és megtermeljük a felhasznált fokhagyma, fűszerpaprika jelentős részét is. A kolbászokat kizárólag természetes bélbe töltjük, az ízesítés során a hagyományos fűszereket használjuk: édes és erős paprikát, fűszerköményt, fokhagymát és sót.

Termékeink mesterséges adalékanyagot és tartósítószert nem tartalmaznak!

A tartósító eljárás, a füstölés saját füstölőben, bükkfa fűrészpor felhasználásával történik.

Kolbászféleségeink

Vastag kolbász

Az apróra darált sertéshúsból és szalonnából, és a hagyományos fűszerek megfelelő arányából összegyúrt kolbászhús kizárólag sertés kuláréba kerül. Füstölés után minimum négy hónapig érleljük. A kulárés vastagkolbász érlelése, tárolása során figyelni kell a hőmérsékletet, a páratartalmat és a szellőzés gyakoriságát. A kolbászt többször át kell pakolni, szükség esetén át kell törölni, forgatni.

Vékony kolbász

Kolbászhús vékony és vastag sertés bélbe töltve. A tartósítási eljárás ugyanaz, mit az egyéb kolbászféléknél, de a füstölési és érlelési idő valamivel rövidebb, mint a vastag kolbász és a dora esetén.

Dora

Sertés vakbélbe töltött kolbászhús az alapanyaga ennek a terméknek is. A töltelék receptúrája megegyezik a többi kolbászféleségével, különlegességét a minimálisan hat hónapig tartó, speciálisan hosszú érlelési idő adja.

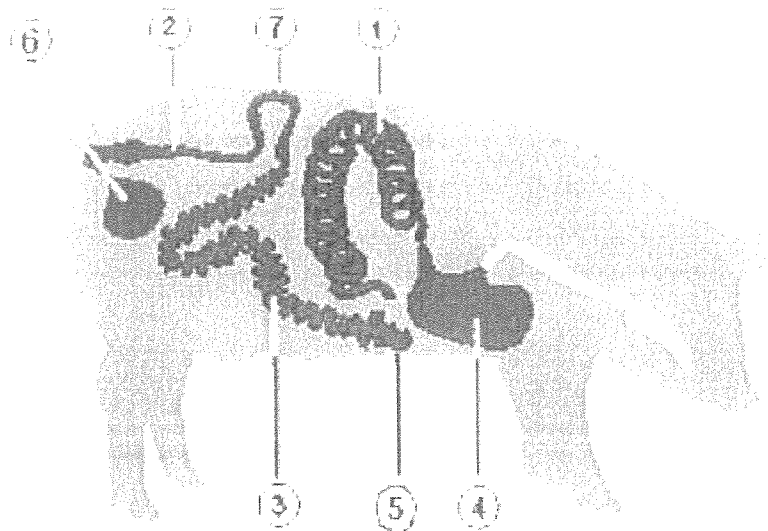
Mezőberényi szalámi (Nagy Testvér)

Szintén kolbászhús az alapanyaga ennek a kolbászféleségnek, csak ez marhavakbélbe van töltve. Jelentős vastagságú, súlya 3 és 6 kilogramm közötti, ezért szintén extra érlelési időt igényel. Prémium kategóriás termék, különleges ízét a extra méreteinek és a hosszú érlelési idejének köszönheti.

Friss kolbász

A kolbászhús vékonybélbe töltve, további füstölési, tartósítási folyamat nélkül. Fogyasztásra sütve alkalmas.

A különböző sertésbelek, melyekbe a kolbászhús töltésre kerül



Vékonybél(1) Kuláré(2) Vastagbél(3) Gyomor(4) Vakbél(5) Hólyag(6) Nachend(7)

Forrás: http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:HyxTvZBSu_8J:www.boller.hu/boller-ker/termekek+&cd=1&hl=hu&ct=clnk&gl=hu

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A kolbász Európa-szerte ismert étel, szerves része a magyar konyhának is. Ilyen jellegű húskészítmények már az ókori Rómában is léteztek, de ismerték a középkori Németalföldön is. A magyar szótár 1865-től használja.

A magyar kolbász összetételét a magyar ételkultúra és hagyomány alakította ki, lényegesen különbözik a német, olasz és egyéb népek kolbászféleségeitől. Az Adamik-féle kolbász hagyományos módon készül, igazi házi készítésű termék magyar alapanyagokból, saját termesztésű fűszerek hozzáadásával, nagy munkával és még nagyobb odafigyeléssel. Adalékanyagot, színezéket, tartósítószer nem tartalmaz.

Termékeinkkel szeretnénk népszerűsíteni azokat a termékeket, melyek hozzájárulnak egészségünk megőrzéséhez és egy magasabb életminőséghez!

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

<https://www.facebook.com/mezoberenyihazikolbasz>

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

<http://mezoberenyihazikolbasz.hu/>

Videó: <http://mezoberenyihazikolbasz.hu/letoltes/media.zip>

III.

MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális dokumentációja



Vastagkolbász



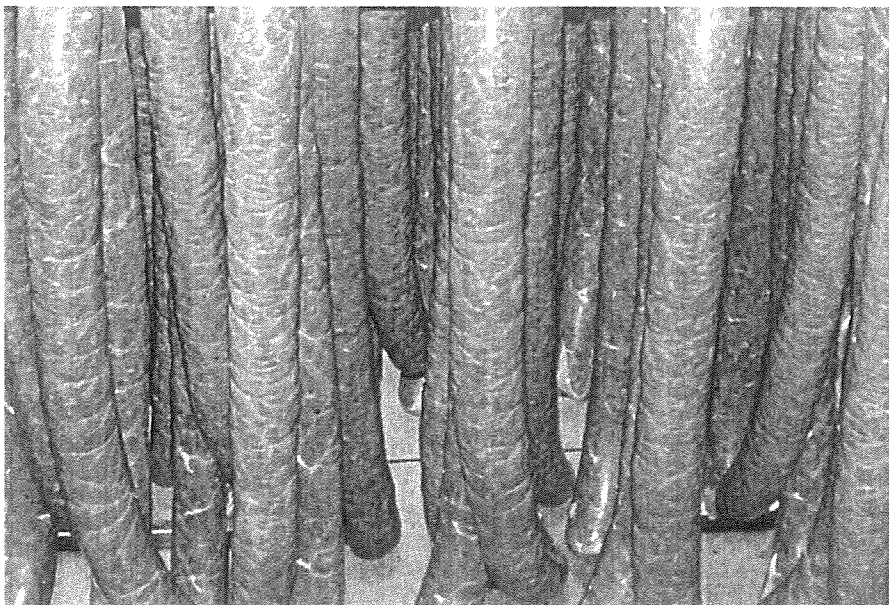
Vékony kolbász



Dora



Szalámi



Friss kolbász

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek

Ajánlólevél – Bora Imre

Tisztelt Bizottság!

Bora Imre a Bora Italnagykereskedelmi Kft. és a Panoráma Wellness Hotel Étterem tulajdonosa, azzal a kéréssel fordulok a tisztelt Bizottsághoz, hogy az Adamik-féle mezőberényi házikolbászt szíveskedjenek a Mezőberény Települési Értéktárba felvenni!

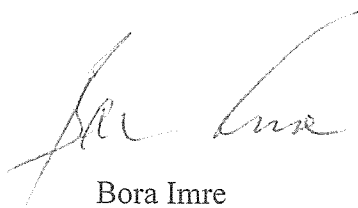
Indoklás:

A 80 fős Panoráma Éttermünk kínálatát a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség segítségével alakítottam ki, amelyben a hagyományos magyar fogások dominálnak. Az ételekhez a legfinomabb hazai mintegy 50 fajta magyar bort az ország legjobb borászaitól és az igazi hungarikumot, a magyar pálinkákat is megkóstolhatják az ételekhez!

Ma már igen fontos a vendégeink számára, hogy az itt elkészített ételek nyersanyagai mesterséges adalékanyagot, illetve tartósítószer ne tartalmazzanak. Így sikerült megtalálnom azokat a kistermelőket, akik számára elengedhetetlenül fontosak ezek szempontok. Az éttermünkben minden termékeiket szervírozzuk, de legfőképpen a vastag kolbász a svédasztalos rendezvényeink hungarikuma.

A szállodánkba megszállt vendégeink szívesen térnek vissza hozzánk, a felejthetetlen Adamik – féle vastag házikolbász íze, zamata és látványa miatt, ezért ajánlom a Mezőberény Települési Értéktár Bizottság figyelmébe.

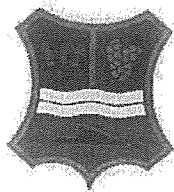
Békéscsaba, 2014. február 24.



Bora Imre

Bora Italnagykereskedelmi Kft.

Panoráma Wellness Hotel Étterem tulajdonosa



Mezőberény Város Polgármesterétől
5650 Mezőberény, Kossuth Lajos tér 1.
Telefon: 36-66-515-515 Telefax: 36-66-515-503
E-mail: polgarmester@mezobereny.hu



AJÁNLÁS

Alulírott Siklósi István, Mezőberény Város polgármester jó szívvel ajánlom az "Adamik féle házi kolbász, Mezőberény" terméket értéktárba.

A több éve folytatott termelő munka eredményeként állandó minőséggel előállított termék vevők sokaságát csábította el Mezőberényen kívülről is. A termék olyan különlegesség, amely egyedisége méltán vonzza a vásárlókat.

A terméket a helyi értéktáron kívül a megyei értéktárba is javaslom.

Siklósi István
polgármester

Mezőberény, 2014. február 21.

3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat:

Hozzájárulási nyilatkozat

**Alulírott Papp Edit és Adamik János hozzájárulunk, hogy az információkat ,
fényképeket, melyeket a**

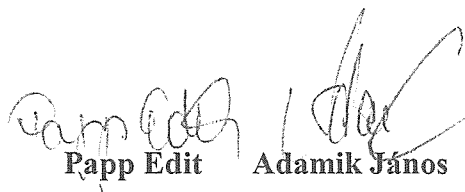
Javaslat az „Adamik-féle mezőberényi házikolbász”

települési értéktárba történő felvételéhez

című adatlap tartalmaz, a Mezőberény Települési Értéktár Bizottság (egyéb értéktárba kerülés esetén az aktuális értéktári bizottság) az ide vonatkozó jogszabályok figyelembe vétele mellett szabadon felhasználhatja.

Hozzájárulok továbbá, hogy az érték valamely értéktárba történő felvétele esetén, az értéktárak számára készített internetes oldalon és a TV-csatornák által felvett, vágott anyagokban, valamint az értékeket bemutató reklámokban megjelenjen.

Mezőberény, 2014. március 12.


Papp Edit Adamik János

Mezőberény Városi Önkormányzat
5650 Mezőberény, Kossuth tér 1.
Siklósi István
Polgármester Úr

tárgy: települési értéktár

Tisztelt Siklósi István Polgármester Úr!

Levelemhez mellékelem az

Adamik-féle mezőberényi házikolbász

Mezőberény Települési Értéktárba történő felvételéhez elkészített dokumentumokat.

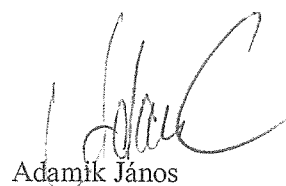
Kérem, szíveskedjen segíteni termékünk települési értéktárba történő felvételét!

Mezőberény, 2014. március 12.

Köszönettel:



Papp Edit



Adamik János